

# *Les Entrées*

*Salade de homard des magnans* 48

*Noix de st-jacques snackées,  
gaspacho de lait de coco au piment d'Espelette* 35

*Tranche de foie gras planchée et escalope de ris de veau  
sur un pain perdu au pain d'épices, chutney de pomme* 38

# *Les Poissons*

*Le filet de loup  
et son croustillant aux écrevisses* 33

*Saint-pierre forestière  
et pommes de terre rôties au piment d'Espelette* 35

*Le homard breton rôti entier aux légumes d'automne* 55

# *Les Viandes*

*Le filet de bœuf aux morilles* 38

*Carré d'agneau rôti au thym,  
garniture de saison* 28

*Le perdreau désossé entier au foie gras* 28

*Prix en Euros ttc*

# *Les Desserts*

*L'assiette de fromages* 12

*L'assortiment de sorbets* 12

*Le moelleux au chocolat  
servi tiède accompagné de sa glace vanille* 9

*La tarte aux pommes et crème d'amandes servie tiède* 9

*Les crêpes façon Suzette* 12

*La gourmandise du pâtissier* 16

*Une sélection de vins peut vous être proposée pour accompagner votre dessert*

*Prix en Euros ttc*